

LA CUISINE
L'EAU CHAUDE
ULTIMHEAT
VIRVUM MUSEUM



LA CUISINIÈRE

AGA
RÔSIÈRES

LES FONDERIES DE ROSIÈRES

présentent:

AGA

**La cuisinière
la plus
économique
du monde**

GARANTIE 3 ANS.

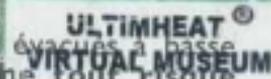


COMBUSTION COMPLÈTE

La cuisinière AGA a été étudiée et mise au point, après de longs et minutieux essais, par le grand savant suédois Docteur Gustave Dalen, lauréat du Prix Nobel de physique en 1912 et célèbre inventeur de la lumière AGA pour phares marins. Sa conception est totalement différente de celle des cuisinières usuelles.

L'AGA réalise une **combustion lente et complète** du combustible, sans mâchefers ni suies dans les fumées. La combustion est réglée automatiquement, ainsi que la température des foyers et plaques chauffantes, par un **thermostat** spécial aussi précis qu'un thermomètre.

Les gaz provenant de cette combustion sont évacués à basse température dans la cheminée (ce qui **supprime tout risque d'incendie**). Les pertes par les fumées sont ainsi réduites au minimum.



ULTIMHEAT[®]
VIRTUAL MUSEUM

ACCUMULATION DE CHALEUR

La chaleur produite est emmagasinée dans des masses de fonte **très épaisses** (plaques chauffantes, foyers). Elle peut être ainsi utilisée immédiatement, à toute demande. Afin de limiter les pertes de calories, l'appareil est **calorifugé** sur toutes ses faces.

En raison de ce calorifugeage spécial, la température de la cuisine restera toujours agréable, **hiver comme été**. Vous pourrez, d'autre part, supprimer l'emploi des réchauds auxiliaires à gaz, électriques, à essence, l'AGA étant à tout moment chaude à point, prête à servir.

Ainsi grâce à cette combustion complète, régulière, continue et à cette accumulation de chaleur, la cuisinière AGA emmagasine les calories du combustible, les débite à n'importe quel moment, suivant les besoins de l'utilisateur et les remplace aussitôt grâce à l'action du thermostat qui active l'allure du foyer.

Depuis 1929, 150.000 AGA ont été mises en service dans le monde entier.

COMBUSTIBLE

Le combustible à utiliser dans l'AGA — en raison de sa consommation extrêmement réduite — doit être d'excellente qualité et d'une grosseur déterminée : Anthracite, calibre 30/50, ou bon coke métallurgique, calibre 20/40.

LES CUISINIÈRES
(modèles familiaux)

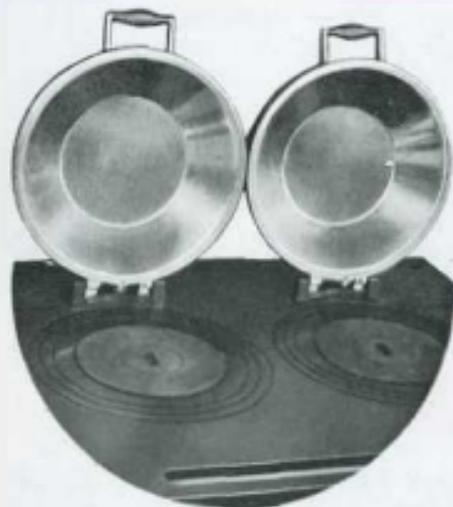
AGA

Sont faites en 3 types:

F2 et F20 à un seul foyer
F3 à deux foyers

LES CUISINIÈRES **AGA**

type **F2** et **F20** comportent :



**DEUX PLAQUES
CHAUFFANTES**

La plaque de gauche est à 400° et sert pour l'ébullition, les cuissons rapides, les coups de feu et les grillades.

Celle de droite est à 250° et convient pour les cuissons lentes à feu doux. Un couvercle isolant se rabat sur chacune des 2 plaques quand elles ne sont pas utilisées pour éviter toute déperdition de chaleur.

Sur les plaques chauffantes des cuisinières AGA on ne doit utiliser que des ustensiles à fond épais et usiné. (demander notre catalogue).

UN FOUR



Ce four est **ULTRAKAT**[®] comporte un **VIRTUAL MUSEUM** table four. Sa température est de 250° environ, la plus souvent employée en cuisine. La grande quantité de chaleur accumulée dans ses parois se répartit uniformément et assure la cuisson parfaite des rôtis, gratins, soufflés, pâtisseries.

Température régulière, réglée automatiquement par thermostat. Pas de surveillance.

UNE ÉTUVE A CUIRE

Pour la cuisson des mets demandant une longue préparation (bouillons, ragoûts) Vous portez à ébullition sur la plaque chauffante de gauche puis vous passez dans l'étuve qui automatiquement se chargera de la cuisson finale et vous libérera complètement de toute surveillance. La température y est d'environ 100°.

AGA est la seule cuisinière au monde qui possède une étuve capable de cuire automatiquement et sans surveillance pendant des heures, nuit et jour.



La cuisinière

AGA

F3



plus puissante
avec ses deux
foyers, compor-
te trois plaques
chauffantes au
lieu de deux.

Elle convient plus spécialement aux maisons importantes :
châteaux, exploitations agricoles, petites communautés.

COMPLÉMENTS

Les cuisinières

AGA

F2 - F20 - F3

HEAT
VIRTUAL MUSEUM

peuvent être complétées soit par un bouilleur type R de 120, 200 ou 300 litres, soit par une armoire chauffante type K.

Ces bouilleurs peuvent fournir de 180 à 250 litres d'eau très chaude répartis sur 24 heures, ce qui est suffisant pour les besoins d'une maison, y compris un ou plusieurs bains.

La consommation correspondante est de 2 à 3 kilogs. Un bain normal de 150 litres nécessitant environ 60 litres d'eau à 85°, soit une dépense de combustible d'environ 800 grammes, le prix d'un bain ressort, avec du combustible à 20.000 francs la tonne, à moins de 20 francs.

Connaissez-vous un système de production d'eau chaude aussi économique?

BOUILLEUR TYPE R pour distribution d'eau chaude sous pression



ARMOIRE CHAUFFANTE

Type K



On peut augmenter la capacité des cuisinières AGA type F2, F20 et F3 en leur adjoignant une armoire chauffante (type K), qu'on peut utiliser comme chauffe-assiettes à la partie inférieure ou comme étuve à la partie supérieure et qui permet le séchage des fruits.

L'augmentation de consommation en combustible du fait de cette adjonction est insignifiante (un demi-kilo par 24 heures).

Les cuisinières F2 et F20, avec ou sans armoire K, peuvent être complétées par un réservoir intérieur en cuivre type C, donnant par 24 heures 40 litres d'eau à 85° environ à puiser au robinet sur la façade de la cuisinière. La présence de ce réservoir exclut la possibilité de brancher un bouilleur.

CARACTÉRISTIQUES

des 3 modèles familiaux

SERVICE	AGA F2	AGA F20	ULTIMHEAT VIRTUALLAB	
	à un seul foyer jusqu'à 8 personnes	à un seul foyer jusqu'à 12 personnes	à deux foyers jusqu'à 25 personnes	
Dessus	Largeur.....	1.000	1.000	1.450
	Profondeur.....	780	780	780
	Hauteur.....	850	850	850
Foyer à rôler	Largeur.....	350	350	410
	Profondeur.....	480	480	535
	Hauteur.....	250	250	230
Étuve à cuire	Largeur.....	350	350	410
	Profondeur.....	300	500	555
	Hauteur.....	250	250	250
Diamètre des plaques chauffantes.....	240	270	270	
Poids en ordre de marche..	600 kg.	650 kg.	900 kg.	
Consommation en 24 heures (cuisinière seule)	5 à 7 kg.	7 à 8 kg.	12 à 14 kg.	



AGA

F30



Pour restaurants à prix fixe avec petite carte servant 30 à 40 couverts par repas.

Elle peut être complétée par une armoire K ou un bouilleur R.

LES CUISINIÈRES A GRANDE PUISSANCE

AGA



au Service
DES RESTAURANTS, DES HOTELS,
DES CLINQUES, DES HOPITAUX,
DES COLLECTIVITÉS

La cuisinière
F300



Pour restaurants grande carte de 60 à 80 couverts par repas.



AGA

F 100

à plaque rapide unique
pour établissements à fort
service de grillades et
fritures.

AGA

F H

qui comporte un
four très puissant
et une grande plaque
à températures
échelonnées.



ARMOIRE A CUIRE Type E



augmente sensiblement les possibilités des cuisinières **F 300** et **F 100** en matière de cuissons lentes.



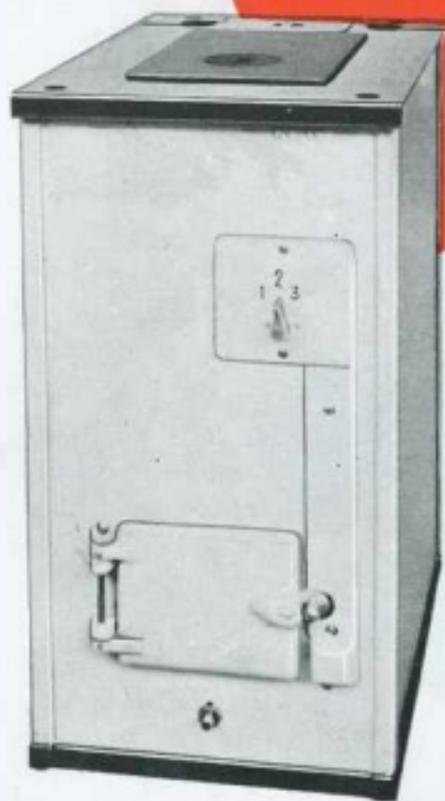
*Les trois appareils
ci-contre permet-
tent de constituer
des batteries pour
collectivités impor-
tantes.*

*Toutes études et
devis sur demande.*

Pour un service important

d'EAU CHAUDE

**LA CHAUDIÈRE
RT**



La chaudière type RT à thermostat a été conçue pour réchauffer l'eau d'un ballon calorifugé de 500 litres. L'ensemble peut fournir jusqu'à 750 litres d'eau à 70°/80° par 24 heures. Grâce à un calorifugeage soigné du corps de chauffe et à un rendement exceptionnel, la consommation n'est que de 8 à 15 kilos par 24 heures suivant l'allure.

Sur le dessus de la chaudière se trouve une plaque

de fonte usinée percée d'un tampon de charbonnet. Elle est chauffée par les fumées et permet de tenir au chaud les pains déjà cuits.

Le retour d'eau froide du circuit primaire peut se faire en bas (à droite ou à gauche), soit sur le dessus



DIMENSIONS ET POIDS

Dessus	Largeur	460
	Profondeur	710
	Hauteur	850
Diamètre des tubes		33 x 42
Poids		170 kg.



SOCIÉTÉ ANONYME
DES USINES DE
ROSIÈRES
à BOURGES (Cher)

ÉTABLISSEMENTS STUDER
1, Rue du Docteur Ch. Favre, 1
— **ANNEMASSE** —
(HAUTE SAVOIE)
R. C. S-JULIEN 8.998

MAGASIN D'EXPOSITION :
2, Avenue Franklin-Roosevelt — PARIS (8^e)